

Norwegischer Räucherlachs geschnitten

Für den norwegische Räucherlachs wird ausschließlich beste, frische Rohware verwendet. Der Lachs wird mild geräuchert und ist vorzüglich auf frischem Baguette mit etwas Dill.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Norwegen
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Hans Fiedler Söhne GmbH
Am Lunedeich 149 27572 Bremerhavent Deutschland